



CASERECCE CON OLIVE E MOZZARELLA

Difficolt: Facile



Buongiorno,

il piatto di oggi un primo veloce veloce da preparare, adatto per una cena all'ultimo minuto o per quando abbiamo poco tempo di pensare a cosa cucinare!

Dosi: dosi per 2 persone

- casarecce 160gr.
- mozzarella 2 bocconcini
- olive verdi denocciolate 90gr.
- olio EVO
- sale

Mettere a cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Nel frattempo tagliuzzare le nostre olive gi denocciolate, lasciarne da parte qualcuna per decorare il piatto finito

ora dobbiamo creare una crema buonissima con la mozzarella, quindi tagliamo a pezzetti grossolani anche questa lasciandone da parte una piccola quantit per decorare il piatto finale.

Mettiamola nel frullatore con un mestolo di acqua di cottura della pasta e azioniamo.



Scoliamo la pasta e lasciamola stiepidire qualche minuto, aggiungiamo la crema di mozzarella e le olive e mescoliamo



impiattiamo decorando con qualche oliva e pezzetto di mozzarella e un filo di olio Extra Vergine di Oliva

Molto veloce e delicato, ottimo anche con le olive nere!

Buon appetito



e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi